



MOSSELEN BY GRILLTIMSTER

Ingrediënten:

- 3-4 KG Zeeuwse hangcultuur mosselen
- 1 venkel
- 1 prei
- 1 flesje appelcider (+/- 300ml)
- 1 pakje gerookt ontbijtspek
- 1 rode appel
- 3 teentjes knoflook
- 1 bosje bladpeterselie

Benodigheden:

- Kamado
- Dutch oven
- Snijplank
- Vergiet
- Vuurvaste handschoenen

VOORBEREIDING

Dit recept is in samenwerking met GrillTimster

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 200 °C. Voor dit recept werk je met directe hitte. Plaats vervolgens je rooster in de Kamado.

Snijd het bittere hart uit de venkel en hak de prei in kleine stukjes. Spoel dit even goed af zodat er geen zand meer tussen de groenten zit.

Snijd daarna de appel in kleine stukjes en het ontbijtspek in kleine plakjes. Snijd de sjalot en het teentje knoflook fijn. Hak de peterselie en zet apart.

Maak de mosselen schoon in een vergiet onder een lopende kraan.

Kamado set up:
directe hitte

BEREIDING

Als de Kamado goed heet is warm je de Dutch Oven ook op. Zodra deze heet is voeg je een ruime scheut olijfolie toe. !let op! de Dutch Oven wordt goed warm dus gebruik hierna altijd handschoenen als je de Dutch Oven moet aanraken.

Fruit daarna de groenten en appel. Bak dit goed en zorg dat er niks meer rauw is.

Na ongeveer 5 minuten voeg je de gerookte ontbijtspek toe en bak je dit ook goed mee.

Zodra het ontbijtspek gaar is (ongeveer 5 minuten) blus je de groenten en spek af met de appelcider.

Voeg vervolgens de mosselen toe. Hussel alles nu goed door zodat de mosselen en groenten mooi zijn verdeeld over de pan. Je mosselen zijn na ongeveer 5-7 minuten gaar.

Tot slot strooi je de gehakte peterselie over de mosselen en serveer je ze !

Tip! Voeg rookhout toe voor extra smaak aan je gerecht!